

# BRAUN

**MR 500**  
**MR 500 M**  
**MR 505**  
**MR 505 M**  
**MR 500 HC**  
**MR 500 CA**



Type 4187

# Multiquick/Minipimer control plus

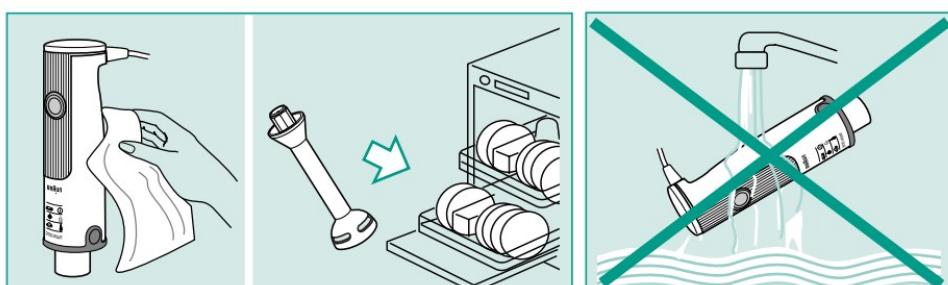
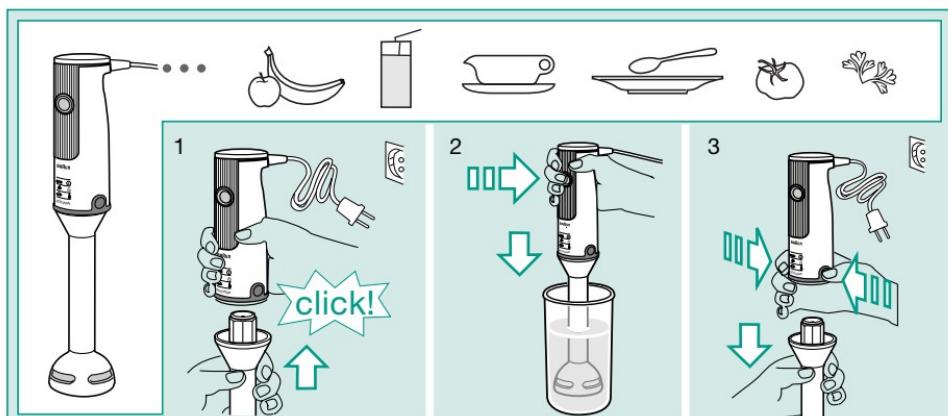


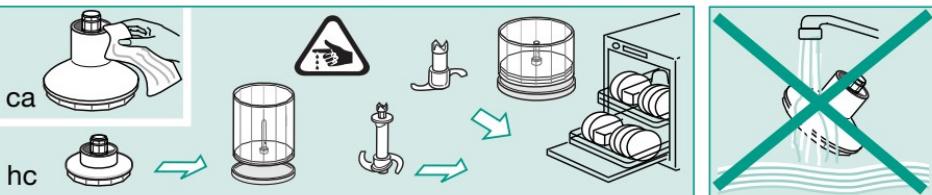
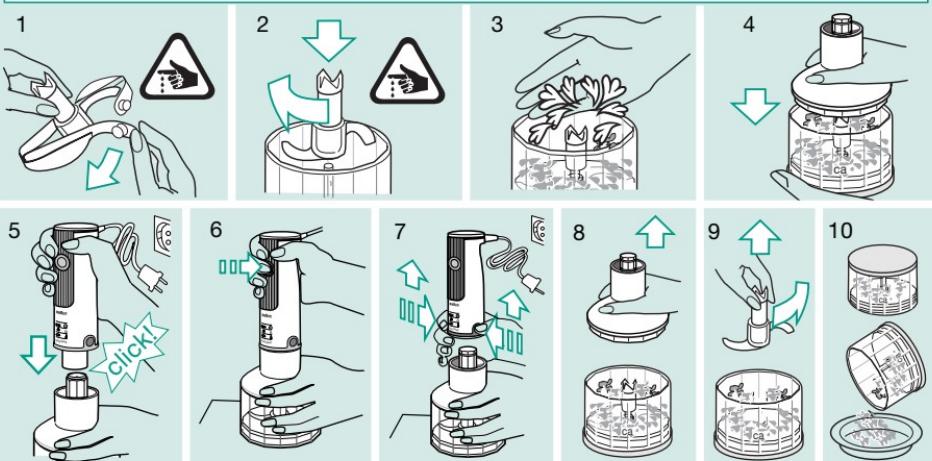
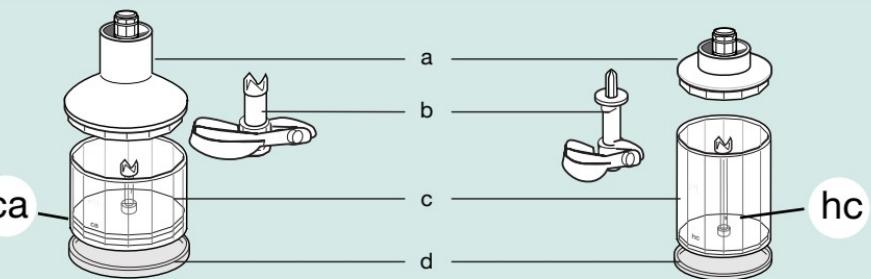
Braun Infoline

Deutsch	4
English	5
Français	6
Español	7
Português	8
Italiano	9
Nederlands	10
Dansk	11
Norsk	12
Svenska	13
Suomi	14
Türkçe	15
Ελληνικά	16
Русский	17
Українська	18
عربی	20

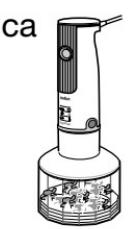
- (D) Haben Sie Fragen zu diesem Produkt?  
Rufen Sie an: (in Deutschland und  
(A) Österreich zum Nulltarif)  
**00 800 27 28 64 63**  
**00 800 BRAUNINFOLINE**
- (CH) **08 44 - 88 40 10**
- (E) Servicio al consumidor para España:  
**901-116184**
- (P) Serviço ao Consumidor para Portugal:  
**080 820 00 33**
- (I) Servizio consumatori:  
**(02) 667 86 23**
- (NL) Heeft u vragen over dit produkt?  
Bel Braun Consumenten-infolijn:  
**(070) 4 13 16 58**
- (B) Vous avez des questions sur ce produit?  
Appelez Braun Belgique  
**(02) 718 29 09**
- (DK) Har du spørgsmål om produktet? Så ring  
**70 15 00 13**
- (N) Spørsmål om dette produktet? Ring  
**88 02 55 03**
- (S) Frågor om apparaten? Ring Kundservice  
**020 - 21 33 21**
- (FIN) Onko Sinulla kysyttävää tuotteesta? Soita  
**0203 77877**

	MR 500	MR 500 M	MR 505	MR 505 HC	MR 500 CA
	•	•	•	•	•
		•		•	
			•	•	•
			•	•	•
				•	
					•





MR 500  
MR 505



	*	max.	+-
	()* 2cm	250 g	15-30 sec
	()* 1cm	150 g	30 sec
	()*	100 g	10 sec
		30 g	20 sec
	()*	20	10 sec
	()*	200 g	15 sec
		200 g	25 sec
		200 g	30 sec
		150 g	20 sec



	*	max.	+-
	()* 1cm	70 g	5 sec
	()* 1cm	100 g	20 sec
	()*	50 g	6 x 1 sec
		20 g	6 x 1 sec
	()*	7	5 x 1 sec
	()*	80 g	12 x 1 sec
		80 g	12 x 1 sec
		150 g	12 x 1 sec
		70 g	8 sec
	()*	90 g +	45 sec

# Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen.  
Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Gerät viel Freude.

## Vorsicht

**Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.**

- Die Messer sind sehr scharf!
- Vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen oder Reinigen immer den Netztecker ziehen.
- Dieses Gerät gehört nicht in Kinderhände.
- Motorteil (A) und das Oberteil des Zerkleinerers «ca» (I) nicht unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlußleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Vor Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Der Mixbecher (E) ist nicht mikrowellengeeignet.

## Gerätebeschreibung

- (A) Motorteil
- (B) Ein-/Ausschalter
- (C) Drucktasten zum Lösen der Einsätze
- (D) Schaft mit Messer
- (E) Mixbecher
- (F) Meßbecher mit luftdicht schließendem Deckel
- (G) Wandhalter
- (H) Zerkleinerer «hc»
- (I) Zerkleinerer «ca»

## So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer

Der Stabmixer (Motorteil mit Schaft) eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken.

1. Schaft mit Messer (D) in das Motorteil (A) stecken, bis er einrastet.
2. Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und erst dann mit dem Schalter (B) einschalten.
3. Zum Abnehmen die beiden Drucktasten (C) drücken und den Schaft mit Messer abziehen.

Sie können den Stabmixer in dem praktischen Mix-/Meßbecher (E/F) verwenden, aber auch in jedem anderen Gefäß. Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd herunter, um den Stabmixer nicht zu überhitzen.

## So bedienen Sie Ihren Braun Zerkleinerer

Mit dem Zerkleinerer können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch,

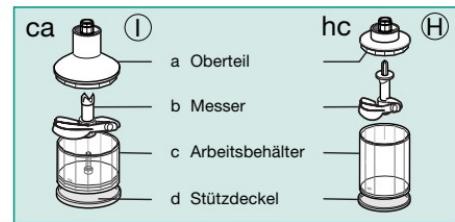
Karotten, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Trockenpflaumen etc. perfekt hacken und zerkleinern. Schneiden Sie großes Gut vorher in Stücke (siehe Tabelle S.3). Entfernen Sie Stiele und Nußschalen.

## Bitte beachten:

Fleisch: Alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile vorher entfernen.

Chili (mit Wasser): nur mit Modell «hc» verarbeiten.

Nicht verarbeitet werden sollten Eiswürfel und extrem hartes Gut (z.B. Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Schokolade und Getreide).



1. Vor dem Einsetzen des Messers die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen.
2. Das Messer (b) ist sehr scharf. Nur am Kunststoffschaft anfassen und auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) setzen, herunterdrücken und ca. 1/4 Umdrehung drehen, bis es sich nicht mehr abheben lässt. Arbeitsbehälter (c) immer auf den Stützdeckel (d) setzen.
3. Gut einfüllen.
4. Oberteil (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
5. Das Motorteil (A) auf das Oberteil des Zerkleinerers stecken, bis es einrastet.
6. Motorteil einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit einer, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest.
7. Motorteil (A) abnehmen.
8. Oberteil (a) abnehmen.
9. Messer entfernen (ggf. leicht drehen).
10. Dann das Gut entleeren. Der Stützdeckel dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

## Reinigung

Nach dem Gebrauch Schaft mit Messer oder Zerkleinerer abnehmen. Das Motorteil (A) und das Oberteil des Zerkleinerers «ca» nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Allerdings sollten Sie die Messer des Schafts und des Zerkleinerers, insbesondere nach Verarbeitung von stark salzhaltigem Gut, möglichst umgehend abspülen und in der Spülmaschine eine Überdosierung des Reinigers und Entkalkers vermeiden.

Bei farbstofffreien Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile des Gerätes beschlagen und sich verfärbten. Wischen Sie diese Teile vor der Reinigung mit Speiseöl ab.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht dem EMV-Gesetz (EG-Richtlinie 89/336/EWG) sowie der Niederspannungsrichtlinie (73/23/EWG).



## English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design.  
We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

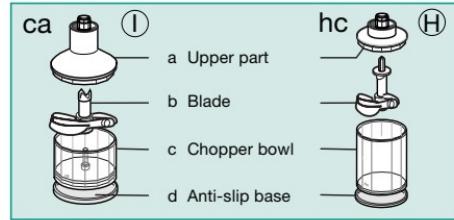
### Caution

Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.

- The blades are very sharp!
- Always unplug the appliance before assembling, disassembling and cleaning.
- The appliance must be kept out of reach of children.
- Do not hold the motor part (A) nor the upper part of the «ca» chopper (I) under running water, nor immerse them in water.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- The beaker (E) is not microwave-proof.

### N.B.:

**Beef:** before chopping, all bones, tendons and gristle should be removed.  
**Chilis (with water):** only use «hc» chopper. Do not chop ice cubes or extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans, chocolate and grains.



- Carefully remove the plastic cover from the blade (b).
- Caution: the blade (b) is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (c), press it down and turn 90° until it locks. Always place the chopper bowl (c) on the anti-slip base (d).
- Place the food in the chopper bowl.
- Put the upper part (a) on the chopper bowl.
- Insert the motor part (A) in the upper part (a) of the chopper until it locks.
- Press switch (B) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper with the other.
- First remove the motor part (A).
- Then remove the upper part (a).
- Carefully take out the blade (b). (You may have to turn the blade slightly.)
- Then remove the processed food from the chopper bowl. The anti-slip base also serves as an air-tight lid for the chopper bowl.

## Description

- (A) Motor part  
(B) On/off switch  
(C) Buttons for releasing the working parts  
(D) Shaft with blade  
(E) Mixing beaker  
(F) Measuring beaker with air-tight lid  
(G) Wall mount  
(H) «hc» chopper  
(I) «ca» chopper

## How to operate your handblender

The handblender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milkshakes.

- Insert the shaft with blade (D) into the motor part (A) until it locks.
- To avoid splashing, insert the handblender into the vessel first, only then press switch (B).
- To release, press buttons (C) and pull the shaft with blade off.

You can operate the handblender in the mixing/measuring beaker (E/F), and just as well in any other vessel. When blending directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first to protect your handblender from overheating.

## How to use your chopper attachment

The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds, prunes etc. Pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chilis (see table page 3). Remove stalks and un-shell nuts.

## Cleaning

After use, remove the shaft with blade or the chopper. Clean the motor part (A) and the upper part of the «ca» chopper (a) with a damp cloth only. All other parts can be cleaned in the dishwasher. However, after processing very salty food, you should rinse the blades of the shaft and the chopper right away. Also, be careful not to use in your dishwasher an overdose of cleaner and decalcifier.

When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning.

Subject to change without notice.

This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23 EEC).



## Français

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouveau préparateur culinaire Braun vous apportera la plus entière satisfaction.

### Précaution

Lisez complètement et attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

- Les lames sont très tranchantes !
- Toujours débrancher l'appareil avant le montage et le démontage des accessoires, ainsi qu'avant tout nettoyage.
- Cet appareil doit rester hors de portée des enfants.
- Ne pas passer le bloc-moteur (A) ni la partie haute du hachoir « ca » (I) sous de l'eau courante; ne pas immerger ces éléments dans l'eau.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le changement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres Service Agréés Braun (C.S.A. - voir liste sur le 3615 Braun). Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.
- Avant de brancher cet appareil, vérifier que la tension correspond bien à celle indiquée sur le dessous de l'appareil (bloc-moteur).
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
- Le bol mélangeur (E) ne doit pas être utilisé au micro-ondes.

## Description

- (A) Bloc-moteur
- (B) Interrupteur marche / arrêt
- (C) Bouton de déverrouillage des accessoires
- (D) Pied mixeur avec couteau
- (E) Bol mélangeur
- (F) Bol mesureur avec couvercle hermétique
- (G) Support mural
- (H) Hachoir de type « hc »
- (I) Hachoir de type « ca »

## Comment utiliser votre mixeur plongeant

Le mixeur plongeant est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, repas pour bébés, ainsi que pour des boissons mixées et des milkshakes.

1. Insérer le bloc-moteur (A) dans le pied mixeur avec couteau (D) jusqu'à ce qu'il s'enclenche et se verrouille.
2. Pour éviter d'être éclaboussé, introduisez d'abord le mixeur plongeant dans le récipient; seulement à ce moment-là, vous pouvez appuyer sur l'interrupteur (B).
3. Pour démonter l'accessoire pied mixeur, pressez sur les boutons (C) et retirez le pied mixeur avec couteau.

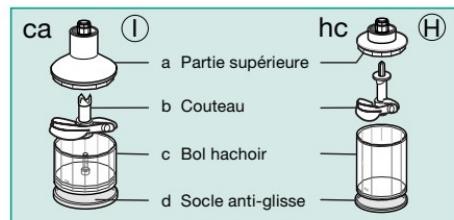
Vous pouvez utiliser le mixeur plongeant dans le bol mélangeur / mesureur (E/F) aussi bien que dans d'autres récipients. Quand vous utilisez votre mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, enlevez au préalable cette dernière de votre cuisinière protégeant ainsi votre préparateur culinaire Braun contre toute chaleur excessive.

## Comment utiliser votre accessoire bol-hachoir

Le hachoir est parfaitement adapté pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, de l'ail, des carottes, des noix, des amandes, des pruneaux etc.... Il est conseillé de découper au préalable viande, fromage, oignons, ail, carottes et piments (voir tableau de la page 3). Enlevez les tiges et dénoyautez les aliments avant de hacher.

### Remarque :

Boeuf: enlevez tous les os, tendons et nerfs avant de hacher la viande.  
Piments (avec de l'eau) : utilisez uniquement le hachoir de type « hc ».  
N'utilisez pas le hachoir pour broyer des glaçons ou des aliments extrêmement durs tels que noix de muscade, grains de café, chocolat, ainsi que tous autres grains de manière générale.



1. Enlevez avec précaution le plastique protégeant les lames (b).
2. Attention : les lames (b) sont extrêmement tranchantes ! Manipulez-les toujours en tenant la partie supérieure en plastique. Placez les couteaux sur l'axe central du bol hachoir (c) ; appuyez dessus vers le bas et tournez-le à 90° jusqu'à ce qu'il s'enclenche complètement. Toujours placer le bol hachoir (c) sur son socle plastique anti-glissoir (d).
3. Placez les aliments dans le bol hachoir.
4. Placez la partie supérieure (a) sur le bol hachoir.
5. Insérez le bloc-moteur (A) sur la partie supérieure (a) du hachoir jusqu'à ce qu'il soit complètement verrouillé.
6. Pressez l'interrupteur marche / arrêt (B) pour faire fonctionner le hachoir. Pendant son fonctionnement, maintenez le bloc-moteur avec une main et le bol hachoir avec l'autre.
7. Enlevez le bloc-moteur (A) en premier.
8. Enlevez ensuite la partie supérieure du bol hachoir (a).
9. Retirez avec précaution les couteaux (b). (Vous aurez probablement besoin de tourner légèrement les couteaux.)
10. A ce moment-là seulement, retirez du bol hachoir les aliments que vous avez hachés. Le socle anti-glissoir sert également de couvercle hermétique pour le bol.

## Nettoyage

Après utilisation, démontez le pied mixeur avec couteaux ou hachoir. Nettoyez le bloc-moteur (A) et la partie supérieure du hachoir type « ca » (a) en utilisant uniquement un chiffon humide. Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Cependant, après avoir effectué des préparations contenant des aliments salés, vous devez immédiatement rincer les couteaux du pied mixeur et du bol hachoir. Faites également particulièrement attention à ne pas mettre trop de détartrant ni de liquide vaisselle dans votre lave-vaisselle.

Si vous effectuez des préparations à base d'aliments colorés (par exemple des carottes), les parties plastiques de votre appareil pourraient être ternies. Dans ce cas, enduisez ces parties avec de l'huile végétale avant le nettoyage.

Sujet à modification sans préavis.

Cet appareil est conforme aux normes Européennes fixées par la directive 89/336/EEC et par la directive basse tension (73/23 EEC).



# Español

Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute de su nuevo pequeño electrodoméstico Braun.

## Atención

### Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar este aparato.

- ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- Desconecte la batidora de la red antes de limpiarla o de montar o desmontar algún accesorio.
- Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños.
- No ponga el cuerpo del motor (A) ni la parte superior del picador «ca» (I) en contacto con el agua ni los sumerja en ella.
- Los aparatos eléctricos Braun cumplen con las normas internacionales de seguridad. Las reparaciones o la sustitución del cable eléctrico deben ser realizadas por un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. Las reparaciones realizadas por personal no autorizado pueden causar accidentes o daños al usuario.
- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base de la batidora corresponde al de su hogar.
- Este producto está diseñado para uso doméstico, no para uso industrial.
- El vaso mezclador (E) no es apto para el microondas.

## Descripción

- (A) Cuerpo del motor
- (B) Interruptor de puesta en marcha
- (C) Botones de expulsión de los accesorios
- (D) Varilla con cuchilla
- (E) Vaso mezclador
- (F) Vaso medidor con tapa hermética
- (G) Soporte de pared
- (H) Accesorio picador «hc»
- (I) Accesorio picador «ca»

## Funcionamiento de la batidora

La batidora está diseñada para picar, para preparar salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés o para mezclar bebidas y batidos.

1. Inserte el cuerpo del motor (A) en la varilla con cuchilla (D) hasta que encaje.
2. Para evitar salpicaduras, primero inserte la batidora en el recipiente y después presione el interruptor de puesta en marcha (B).
3. Para desmontar el accesorio, presione los botones de expulsión (C) y tire de la varilla con cuchilla.

La batidora puede utilizarse en el vaso mezclador/medidor (E/F) al igual que con otros recipientes. Cuando utilice la batidora directamente en un recipiente con el que esté cocinando, retire primero el recipiente del fuego para proteger la batidora del recalentamiento.

## Funcionamiento del accesorio picador

El accesorio picador está diseñado para picar carne, queso, cebolla, especias, ajo, zanahorias, nueces, avellanas, almendras, ciruelas secas, etc. Antes del picado, corte primero la carne, cebolla, queso,

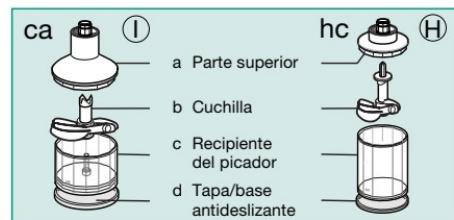
ajo, zanahoria, chilis (ver tabla en página 3). Retire los tallos y las cáscaras de las nueces.

### Nota:

Ternera: antes del picado, debe retirar los huesos, cartílagos y nervios.

Chilis (con agua): utilizar únicamente el picador «hc».

No pique cubitos de hielo o comida extremadamente dura como nuez moscada, granos de café, chocolate o cereales.



1. Retire cuidadosamente el protector de plástico de la cuchilla (b).
2. Cuidado: ¡La cuchilla (b) está muy afilada! Sosténgala siempre por la parte superior de plástico. Coloque la cuchilla en la clavija central del recipiente del picador (c), presiónela hacia abajo y gírela 90° hasta que encaje. Coloque siempre el accesorio picador (c) sobre la tapa/base antideslizante (d).
3. Coloque los alimentos en el recipiente.
4. Coloque la parte superior del picador (a) sobre el recipiente.
5. Inserte el cuerpo motor (A) en la parte superior del picador (a) hasta que encaje.
6. Presione el interruptor de puesta en marcha (B) para hacer funcionar el picador. Durante su funcionamiento, sostenga el cuerpo motor con una mano y el accesorio picador con la otra.
7. Retire primero el cuerpo motor (A).
8. Retire después la parte superior (a).
9. Retire cuidadosamente la cuchilla (b). (Deberá girar suavemente la cuchilla.)
10. Retire los alimentos picados del recipiente. La base antideslizante puede utilizarse también como tapa hermética para el recipiente del picador.

## Limpieza

Después de su uso, retire la varilla con cuchilla o el picador. Limpie el cuerpo motor (A) y la parte superior del picador «ca» (a) con un paño húmedo únicamente. Los demás componentes pueden limpiarse en el lavavajillas. Sin embargo, después de tratar alimentos picantes, deberá aclarar las cuchillas de la varilla y el picador de nuevo. Además, tenga cuidado de no utilizar más detergente y descalcificador del necesario.

Existen alimentos que pueden manchar los componentes de plástico de la batidora (por ejemplo, zanahorias). Unte estos componentes con aceite vegetal o de oliva antes de limpiarlos.

Sujeto a cambios sin previo aviso.

Este producto cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva del Consejo 89/336 de la CE y con la Regulación de Baja Tensión 73/23 de la CE.



# Português

Os nossos produtos foram concebidos para alcançar os mais altos padrões de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que desfrute do seu novo pequeno electrodoméstico Braun.

## Atenção

### Leia atentamente as instruções antes da primeira utilização do aparelho.

- As lâminas são extremamente afiadas!
- Desligue sempre o aparelho da corrente, antes de o limpar ou montar e desmontar algum acessório.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- Não coloque o corpo do motor (A) nem a parte superior da picadora «ca» (I) debaixo de água corrente, nem as mergulhe em água.
- Os aparelhos eléctricos Braun cumprem com as normas internacionais de segurança aplicáveis. Reparações ou a substituição do cabo de alimentação só devem ser efectuadas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado. As reparações efectuadas por pessoal não qualificado podem causar acidentes ou danos ao utilizador.
- Antes de ligar o aparelho à rede, verifique se a voltagem impressa na base do aparelho corresponde à voltagem de sua casa.
- O aparelho foi concebido para uso doméstico, não para uso industrial.
- O copo misturador (E) não pode ser utilizado no microondas.

## Descrição

- (A) Corpo do motor
- (B) Interruptor de ligação
- (C) Botões para soltar os acessórios
- (D) Varinha com lâmina
- (E) Copo misturador
- (F) Copo de medição com tampa hermética
- (G) Suporte de parede
- (H) Acessório picador «hc»
- (I) Acessório picador «ca»

## Funcionamento da varinha mágica

A varinha está concebida para picar, preparar, molhos, sopas, maionese e comida para bebé assim como misturar bebidas instantâneas e batidos.

- Encaixe o corpo do motor (A) na varinha com a lâmina (D) até trancar.
- Para evitar salpicar, introduza a varinha no recipiente antes de accionar o interruptor (B).
- Para libertar o acessório, prima os botões de expulsão (C) e retire a varinha com lâmina.

Pode utilizar a varinha no copo de mistura/medição (E/F), tal como em qualquer outro recipiente. Quando misturar directamente no recipiente onde está a cozinhar, retire-o do lume antes de utilizar a varinha, a fim de a proteger de qualquer sobreaquecimento.

## Funcionamento do acessório picador

O acessório picador está preparado para picar carne, queijo, cebolas, ervas, alho, cenouras, nozes, avelãs, amêndoas, passas,

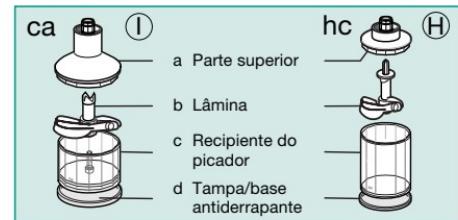
etc. Corte previamente a carne, queijo, cebolas, alho, cenouras, pimentos (ver tabela página 3). Retire as peles e as cascas das nozes.

### Nota:

Carne de vaca: antes de picar, deve retirar todos os ossos, nervos e cartilagens.

Pimentos (com água): utilize unicamente o picador «hc».

Não pique cubos de gelo ou alimentos muito duros, tal como noz moscada, grãos de café, chocolate ou cereais.



- Retire cuidadosamente a protecção de plástico da lâmina (b).
- Cuidado: a lâmina (b) é muito afiada! Segure sempre a lâmina pela peça superior de plástico. Coloque a lâmina no centro do recipiente do picador (c), pressione e rode num ângulo de 90° até encaixar. Coloque sempre o acessório picador (c) sobre a tampa/base antiderrapante (d).
- Coloque os alimentos no recipiente.
- Coloque a parte superior do picador (a) sobre o recipiente.
- Introduza o corpo do motor (A) na parte superior do picador (a) até encaixar.
- Prima o interruptor (B) para fazer funcionar o picador. Durante o funcionamento do aparelho, segure o corpo do motor com uma mão e o acessório picador com a outra.
- Retire primeiro o corpo do motor (A).
- Retire depois a parte superior (a).
- Retire cuidadosamente a lâmina (b). (Deverá rodar a lâmina ligeiramente.)
- Retire então os alimentos picados do recipiente. A base antiderrapante serve também como tampa hermética para o recipiente do picador.

## Limpeza

Após a utilização, retire a varinha com a lâmina ou o picador. Limpe o corpo do motor (A) e a parte superior da picadora «ca» (a) unicamente com um pano húmido. Todas as outras peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. No entanto, depois de utilizar o aparelho com alimentos picantes ou salgados, deve lavar imediatamente a lâmina e o picador. Além do mais, tenha o cuidado de não usar mais detergente ou descalcificador que o necessário.

Quando preparar alimentos com cor (ex. cenouras), as peças em plástico do aparelho podem ficar manchadas. Unte essas peças com óleo vegetal antes de as limpar.

Sujeito a alteração sem aviso prévio.

Este produto cumpre com as normas de Compatibilidade Electromagnética (CEM) estabelecidos pela Directiva do Conselho 89/336 da CE e com o Regulamento sobre Baixa Voltagem 73/23 da CE.



## Italiano

Nello studio dei nostri prodotti perseguiamo sempre tre obiettivi: qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che il prodotto Braun che avete acquistato soddisfi pienamente le vostre esigenze.

### Attenzione

**Prima di usare il prodotto, leggete attentamente le istruzioni e conservatele per il futuro.**

- Le lame sono molto affilate! Evitate di toccarle.
- Togliere la spina di corrente, prima di montare, smontare o pulire l'apparecchio.
- Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Non tenere la parte del corpo motore (A) né la parte superiore del tritatutto «ca» (I) sotto l'acqua corrente, non immergerli in acqua.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettete di usarlo e portatelo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico.
- Il bicchiere (E) non è adatto all'uso nei forni a microonde.

## Descrizione

- (A) Corpo motore
- (B) Tasto interruttore
- (C) Tasto di sgancio
- (D) Gambo frullatore
- (E) Bicchiere
- (F) Bicchiere graduato con coperchio a tenuta d'aria
- (G) Supporto da parete
- (H) «hc» tritatutto
- (I) «ca» tritatutto

## Come impiegare il vostro frullatore

Usatelo per preparare salse, minestre, maionese, pappe per bambini, frullati e cocktails.

1. Inserire il gambo frullatore (D) nel motore (A) finché non si blocca.
2. Per evitare schizzi, premete il tasto interruttore (B) solo dopo aver introdotto il frullatore nel recipiente da utilizzare.
3. Per sganciare premere i bottoni (C) e rimuovere il gambo frullatore.

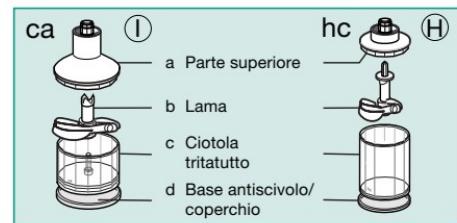
Potete utilizzare il frullatore nei bicchieri (E/F) ed anche in qualsiasi altra stoviglia. Nel caso d'utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per proteggere il frullatore dal suriscaldamento.

## Come utilizzare il tritatutto

Il tritatutto è indicato per tritare carne, formaggio, cipolle, verdura, aglio, carote, mandorle, noci, ecc. Pre-tagliare carne, formaggio, cipolle, aglio, carote e chili (vedere tabella pag. 3). Rimuovere la buccia e sgusciare le noci.

### N.B.:

Carne: prima di tritare rimuovere ossa, tendini e cartilagini.  
Chili (con acqua): usare il tritatutto «hc». Non tritare ghiaccio o cibo duro quale noccioline, chicchi di caffè, cioccolato, cereali.



1. Rimuovere cautamente il coprilama di plastica dalla lama (b).
2. Attenzione la lama (b) è molto affilata! Maneggiare sempre dalla parte superiore in plastica. Mettere la lama nel perno centrale della ciotola tritatutto (c) spingetelo verso il basso e ruotarlo di 90° finché si blocca. Utilizzate sempre il recipiente (c) con la base antiscivolo (d) inserita sul fondo.
3. Mettere il cibo nella ciotola tritatutto.
4. Mettere la parte superiore (a) sulla ciotola tritatutto.
5. Inserire la parte superiore (a) del tritatutto sul corpo motore (A) finché non si blocca.
6. Premere il tasto interruttore (B) per far funzionare il tritatutto. Durante il funzionamento tenere il corpo motore con una mano e il tritatutto con l'altra.
7. Rimuovere prima il corpo motore (A).
8. Rimuovere quindi la parte superiore (a).
9. Rimuovere con attenzione la lama (b). (Potete dover ruotare leggermente l'alberino della lama.)
10. Rimuovere quindi il cibo lavorato dalla ciotola tritatutto. La base antiscivolo serve anche come coperchio a tenuta d'aria per la ciotola tritatutto.

## Pulizia

Staccate sempre la spina prima di pulire l'apparecchio. Rimuovere il gambo frullatore e il tritatutto. Pulire il corpo motore (A) e la parte superiore del tritatutto «ca» (a) solo con un panno umido.

Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Comunque dopo aver lavorato cibo molto salato sciacquare le lame del gambo frullatore e del tritatutto.

Attenzione a non usare una dose elevata in lavastoviglie di detersivo e decalcificatore.

Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote) le parti di plastica dell'apparecchio possono perdere il colore originario. Immagazzinare queste parti in olio vegetale prima di pulirle.

Salvo cambiamenti.

Questo prodotto è conforme ai requisiti per la compatibilità elettromagnetica come da direttiva CEE 89/336 ed alla direttiva bassa tensione CEE 73/23.



# Nederlands

Onze produkten zijn ontwikkeld om aan de hoogste kwaliteitseisen, functionaliteit en vormgeving te voldoen.

Wij hopen dat u veel plezier zult hebben van uw nieuwe Braun apparaat.

## Belangrijk

**Lees eerst zorgvuldig en volledig de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat in gebruik neemt.**

- Het mes is zeer scherp!
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact bij het in elkaar zetten, uit elkaar nemen en reinigen van het apparaat.
- Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen.
- Het motordeel (A) en de hakmolen «ca» (I) niet onder stromend water houden of in water onderdompelen.
- Elektrische apparaten van Braun voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. Reparaties aan het apparaat of vervanging van het snoer mogen alleen worden uitgevoerd door deskundig service-personnel. Ondeskundig, oneigenlijk reparatiwerk kan aanzienlijk gevaar opleveren voor de gebruiker.
- Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt of de voltage van het lichtnet overeenkomt met de voltage die op de onderzijde van het motordeel is vermeld.
- Dit apparaat is gemaakt om normale hoeveelheden voedsel te verwerken.
- De beker (E) is niet magnetron-bestendig.

## Omschrijving

- (A) Motordeel
- (B) Aan/uit schakelaar
- (C) Knoppen voor ontgrendeling van de hulpstukken
- (D) Staaf met mes
- (E) Beker
- (F) Maatbeker met luchtdichte deksel
- (G) Wandhouder
- (H) «hc» hakmolen
- (I) «ca» hakmolen

## Het gebruik van de staafmixer

De staafmixer is uiterst geschikt voor het bereiden van dipsauzen, sauzen, soepen, mayonnaise en babyvoeding en voor het mixen van dranken en milkshakes.

1. Plaats het motordeel (A) in de staaf met mes (D) tot deze vastklikt.
2. Om spatten te voorkomen, plaatst u eerst de staafmixer in de te gebruiken beker, kom of schaal en daarna drukt u pas de schakelaar (B) in.
3. Om de staafmixer los te koppelen, drukt u de ontgrendelingsknoppen (C) in en trekt u de staaf met mes van het motorblok.

U kunt de staafmixer zowel in de mix/maatbeker (E/F) gebruiken als in bijna elke andere kom of schaal. Wanneer u direct in de sauspan wilt mengen tijdens het koken, dient u de pan van het vuur te nemen om te voorkomen dat uw staafmixer oververhit raakt.

## Het gebruik van de hakmolen

De hakmolen is uiterst geschikt voor het hakken van vlees, kaas, uien, knoflook, wortelen, walnoten, hazelnooten, amandelen, pruimen etc., voorgesneden

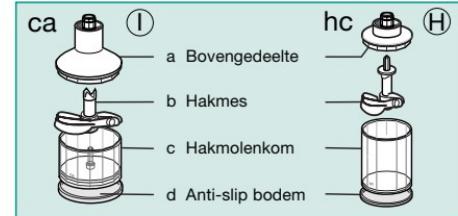
vlees, kaas, uien, knoflook, wortelen, chilli's (zie tabel pagina 3). Verwijder steeltjes en harde schillen van noten.

## N.B.:

Vlees: voordat u vlees hakt, dient u er zeker van te zijn dat alle botten, pezen en kraakbeen zijn verwijderd.

Chillis (met water): gebruik alleen de «hc» hakmolen.

Hak geen ijsklontjes of extreem hard voedsel zoals bijvoorbeeld nootmuskaat, koffiebonen, chocolade en granen.



1. Verwijder het plastic beschermkapje van het mes (b).
2. Pas op: het mes (b) is zeer scherp! Pak het altijd vast bij het bovenste plastic gedeelte. Plaats het mes op de centrale pin in de hakmolenkom (c), druk het naar beneden en draai het ongeveer 90° tot het niet meer verder kan. Plaats de hakmolenkom (c) altijd op de anti-slip bodem (d).
3. Doe het voedsel in de hakmolenkom.
4. Zet het bovengedeelte (a) op de hakmolenkom.
5. Plaats het motordeel (A) op het bovengedeelte van de hakmolen (a) tot hij vastklikt.
6. Druk op de knop (B) om de hakmolen aan te zetten. Tijdens het gebruik dient u het motordeel met de ene hand en de hakmolen met de andere hand vast te houden.
7. Verwijder eerst het motordeel (A).
8. Verwijder daarna het bovengedeelte van de hakmolen (a).
9. Verwijder voorzichtig het mes (b). (Het mes dient misschien een beetje te worden gedraaid.)
10. Verwijder vervolgens het gehakte voedsel uit de hakmolenkom. De anti-slip bodem dient tevens als luchtdichte deksel voor de hakmolenkom.

## Schoonmaken

Verwijder na gebruik de staaf met het mes of de hakmolen. Reinig het motordeel (A) en het bovengedeelte van de «ca» hakmolen (a) alleen met een vochtige doek. Alle andere delen zijn vaatwasmachinebestendig. Echter, wanneer u erg zout voedsel heeft bereid, dient u de messen van de staafmixer en de hakmolen direct af te spoelen. Let ook op dat u niet teveel reinigingsmiddel en ontkalkingsmiddel in uw vaatwasmachine gebruikt.

Indien u voedsel met veel kleurstoffen verwerkt (bijv. wortelen), dan kunnen de kunststof onderdelen van het apparaat licht verkleuren. Reinig dan deze delen met plantaardige olie alvorens ze met water en afwasmiddel af te wassen.

Wijzigingen voorbehouden.

Dit produkt voldoet aan de EMC-voorschriften volgens de EEG richtlijn 89/336 en aan de EEG laagspanningsrichtlijn 73/23.



# Dansk

Brauns produkter har den højeste kvalitet i funktionalitet og design.  
Vi håber, du bliver glad for din nye Braun MultiQuick/Minipimer.

## Vigtigt

Læs venligst hele brugsanvisningen omhyggeligt, inden apparatet tages i brug.

- Knivene er meget skarpe!
- Sørg altid for, at apparatet ikke er tilsluttet lysnettet, når du samler det, skiller det ad eller rengør det.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde.
- Hold aldrig motordelen (A) eller den øverste del af «ca» hakkeren (I) under rindende vand. De må heller ikke dypes i vand.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsbestemmelser. Reparation eller udskiftning af ledning må kun foretages af autoriseret servicepersonale. Forkert, ukvalificeret reparation kan forårsage ulykker og være til fare for bruger.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i en normal husholdning.
- Hakkeskålen (E) kan ikke bruges i mikroovn.

## Beskrivelse

- (A) Motordel
- (B) Kontakt
- (C) Udløserknap til tilbehør
- (D) Håndblendertilbehør
- (E) Hakkeskål
- (F) Målebæger med lufttæt låg
- (G) Vægholder
- (H) «hc» hakker
- (I) «ca» hakker

## Brug af håndblender

Håndblenderen er velegnet til dips, saucer, supper, mayonnaise og babymad samt til drinks og milkshakes.

1. Sæt motordelen (A) på håndblenderen (D), så den låser.
2. For at undgå det sprøjter, placeres blanderen i skålen, før der tændes.
3. Tryk på udløserknappen (C) og træk håndblenderen fri.

Håndblenderen kan bruges i såvel mixe/målebægeret (E/F) som i enhver anden skål. Hvis du blander direkte i gryden under madlavning, fjernes denne først fra varmen, så blanderen ikke overophedes.

## Brug af hakketilbehør

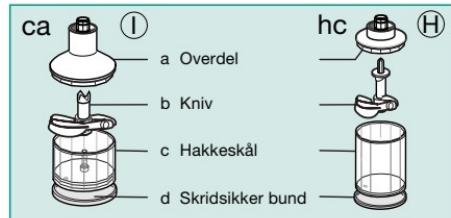
Hakkeren er velegnet til hakning af kød, ost, løg, urter, hvidløg, gulerødder, valnødder, hasselnødder, mandler, svesker etc. Kød, ost, løg, hvidløg, gulerødder, peberfrugter (se tabel side 3) skæres i mindre stykker. Fjern stilke og afskal nødderne.

### N.B.:

Kød: før hakning fjernes alle ben, sener og brusk.

Peberfrugter (med vand): brug kun «hc» hakkeren.

Hak ikke isterninger eller meget hårde fødevarer som f.eks. muskatnød, kaffebønner, chokolade og kerner.



1. Fjern forsigtigt plasticbeskyttelsen fra knivindsatsen (b).
2. Vigtigt: kniven (b) er meget skarp. Hold altid på den øverste plasticdel. Anbring kniven på midterakslen af hakkeskålen (c), tryk den ned og drej 90° til den låser. Anbring altid hakkeskålen (c) på den skridsikre bund (d).
3. Kom ingredienserne i hakkeskålen.
4. Sæt overdelen (a) på hakkeskålen.
5. Sæt motordelen (A) på hakkeskålens overdel (a), så den låser.
6. Tryk på kontakten (B). Hold på motordelen med den ene hånd og hakkeskålen med den anden, mens du arbejder.
7. Fjern først motordelen (A).
8. Fjern derefter overdelen (a).
9. Tag forsigtigt kniven (b) op. (Det kan være nødvendige at dreje lidt på den.)
10. Fjern ingredienserne fra hakkeskålen. Den skridsikre bund fungerer også som lufttæt låg på hakkeskålen.

## Rengøring

Efter brug fjernes håndblenderen eller hakkeren. Rens motordelen (A) og den øverste del af «ca» hakkeren (a) med en fugtig klud. Alle andre dele tåler maskinopvask. Hvis du har hakket/blendet meget salte ingredienser, bør knivene skyldes omgående. Brug ikke for meget sæbe og afkalkningsmiddel i opvaskemaskinen.

Ret til ændringer forbeholdes.

Dette produkt opfylder EMC-bestemmelserne i Council Directive 89/336/EEC og Low Voltage Regulation (73/23 EEC).



# Norsk

Våre produkter er designet for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjon og design.  
Vi håper du blir fornøyd med ditt nye Braun produkt.

## Advarsel

**Les hele bruksanvisningen nøyne før du tar apparatet i bruk.**

- Knivbladene er meget skarpe!
- Ta alltid ut støpselet før montering, demontering og rengjøring.
- Apparatet må oppbevares utenfor barns rekkevidde.
- Motordelen (A) og øvre del av «ca» hakketilbehøret (I) skal ikke holdes under rennende vann og skal heller ikke senkes ned i vann.
- Braun elektriske apparater tilfredsstiller gjeldende krav til sikkerhet. Reparasjoner eller bytte av ledning må kun foretas av autorisert servicepersonell. Mangelfulle, ukvalifiserte reparasjoner kan føre til skader eller ulykker.
- Før du setter støpselet i stikkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Apparatet er konstruert for bearbeiding av normale husholdningsmengder.
- Miksebegeret (E) er ikke beregnet for mikrobølgeovn.

## Beskrivelse

- (A) Motordel
- (B) På/av bryter
- (C) Knapper for å frigjøre delene
- (D) Blandestav med kniv
- (E) Miksebeger
- (F) Målebeger med lufttett lokk
- (G) Veggholder
- (H) «hc» hakketilbehør
- (I) «ca» hakketilbehør

## NB:

Kjøtt: før hakking skal alle ben, sener og brusk fjernes.

Paprika (med vann): bruk kun «hc» hakketilbehøret.

Isterner eller ekstremt harde ingredienser, som muskatnøtt, kaffebønner, sjokolade og korn skal ikke hakkes.



1. Ta forsiktig av plastdekselet fra knivinnsatsen (b).
2. Advarsel: Knivbladene (b) er meget skarpe! Hold alltid i den øvre plastdelen. Sett knivinnsatsen på senterpinnen i hakkebollen (c), og trykk den ned og drei i 90° til den låses. Sett alltid hakkebollen (c) på anti-gli bunnen (d).
3. Legg ingrediensene i hakkebollen.
4. Sett øvre del (a) på hakkebollen.
5. Sett motordelen (A) i øvre del (a) av hakketilbehøret slik at den låses på plass.
6. Trykk på bryteren (B) for å starte hakketilbehøret. Mens du tilbereder, holder du motordelen med en hånd og hakkebollen med den andre.
7. Ta først bort motordelen (A).
8. Ta deretter bort øvre del (a).
9. Ta forsiktig ut knivinnsatsen (b). (Det kan hende du må dreie knivinnsatsen litt.)
10. Ta så ut den bearbeidete maten fra hakkebollen. Anti-gli bunnen kan også brukes som lufttett lokk til hakkebollen.

## Hvordan du bruker stavmikseren

Stavmikseren passer utmerket til tilbereding av dip, sauser, supper, majones og babymat så vel som miksing av drikker og milkshake.

1. Sett motordelen (A) på blandestaven (D) til den går i lås.
2. For å unngå sprutting settes stavmikseren først ned i beholderen og trykk deretter på bryteren (B).
3. Trykk på knappene for å frigjøre blandestaven (C) og trekk den så av.

Stavmikseren kan brukes både i mikse-/målebegeret (E/F) og enhver annen beholder. Når du blander direkte i en kasserolle under kokning, skal først kasserollen tas bort fra platen for å beskytte stavmikseren fra overoppeting.

## Rengjøring

Etter bruk tas blandestaven med kniven eller hakketilbehøret av. Motordelen (A) og øvre del av «ca» hakketilbehøret (a) rengjøres kun med en fuktig klut. Alle andre deler kan rengjøres i oppvaskmaskin. Etter tilbereding av meget salt mat, bør knivbladene på blandestaven og hakketilbehøret rengjøres med en gang. Pass også på at du ikke overdoserer med vaskemiddel og avkalkingsmiddel.

Ved tilbereding av matvarer som inneholder mye farge (f.eks. gulrøtter), kan apparatets plastdeler bli misfarget. Tørk disse delene med vegetabilsk olje før rengjøring.

Med forbehold om endringer.

## Hvordan du bruker hakketilbehøret

Hakketilbehøret passer perfekt til hakking av kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler, svinker etc. Kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter, paprika (se tabell side 3) skal skjæres i biter. Stikker fjernes og skallet fjernes på nøttene.

# Svenska

Våra produkter är tillverkade för att tillgodose de högsta kraven på kvalitet, funktionalitet och design.  
Vi hoppas du kommer ha mycket glädje och nyta av din nya Braun-produkt.

## OBS!

Läs bruksanvisningen noga innan du använder apparaten.

- Observera att bladen är mycket vassa!
- Se alltid till att stickkontakten är urdragen ur vägguttaget innan du monterar i hop, plockar i sär eller rengör apparaten.
- Se till att apparaten står utom räckhåll för barn.
- Håll ej motordelen (A) eller överdelen på «ca» hacktillsatsen (I) under rinnande vatten. Sänk ej heller ned delarna i vatten.
- Brauns elektriska apparater följer gällande säkerhetsstandard. Reparationer eller byte av huvudsladd får endast göras av auktoriserad serviceverkstad. Bristfälliga, okvalificerade reparations kan orsaka fara för användaren.
- Innan du ansluter stickkontakten se till att spänningen stämmer överens med spänningen angiven på apparaten.
- Apparaten är gjord för normalt hushållsanvändande.
- Bägaren (E) klarar ej microvågsugn.

## Beskrivning

- (A) Motordel
- (B) Av-/påknapp
- (C) Knapp för lossande av tillsatsdelarna
- (D) Skafft med knivblad
- (E) Bägare för mixning
- (F) Måttbägare med lufttätt lock
- (G) Vägghållare
- (H) «hc» hacktillsats
- (I) «ca» hacktillsats

Chilifrukter (i vatten): använd endast «hc» hacktillsats.

Hacka ej isbitar eller mycket hårdta livsmedel som till exempel kaffebönor, choklad, gryn eller spannmål.



1. Ta försiktigt bort plastskyddet från skärbladet (b).
2. Observera att skärbladet (b) är mycket vasst! Håll det alltid i övre plastdelen. Placera skärbladet mitt i käret (c), tryck ner och vrid 90 grader tills det läses fast. Placera alltid käret (c) på den halkfria foten/locket (d).
3. Placera livsmedlet i plastkäret.
4. Placera överdelen (a) på plastkäret.
5. Placera motordelen (A) på överdelen (a) av hacktillsatsen tills det läses fast.
6. Tryck på av-/påknappen (B) för att starta hacktillsatsen. När den är i gång håll motordelen i en hand och hacktillsatsen i den andra.
7. Ta först bort motordelen (A).
8. Ta sedan bort överdelen (a).
9. Ta försiktigt bort skärbladet (b). (Eventuellt måste du vrida skärbladet försiktigt för att få bort det.)
10. Häll sedan ur det finhackade livsmedlet från käret. Den halkfria foten under käret kan också användas som lufttätt lock för käret.

## Så hanterar du din handmixer

Braun handmixer är lika utmärkt att använda till dipsåser, såser, soppor, majonäs, och barnmat som för att mixa/blanda drinkar och mjölkdrinkar.

1. Anslut motordelen (A) och skaftet med knivblad (D). Känn så att delarna är ordentligt fastslästa i varandra.
2. För att undvika att det svätter sätt handmixern i ett kärl innan du startar den.
3. För att ta i sär delarna tryck på knappen (C) och frigör skaftet med knivbladet.

Du kan använda Braun handmixer i de medföljande bägaren (E/F) likväld som i andra kärl. Om du använder handmixern direkt i en kastrull, se till att kastrullen är avdraget från spisen. Detta för att skydda handmixern från överhettning.

## Så använder du hacktillsatsen

Hacktillsatsen är utmärkt till att hacka/riva kött, ost, örter, lök, vitlök, morötter, nötter, mandlar utan hårt skal, med mera. Finskuret kött, ost, lök, vitlök, morötter, chilifrukter mm (se tabell på sidan 3).

### NB:

Biff: innan du hackar köttet avlägsna ben, senor och brosk.

## Rengöring

Efter användning avlägsna skaftet med knivblad eller hacktillsatsen från motordelen. Rengör motordelen (A) och överdelen av «ca» hacktillsatsen (a) med en fuktig trasa. Alla andra delar kan diskas i diskmaskin. Om du hackat/mixat livsmedel med hög salthalt rekommenderas att skölja skaftet med knivbladet och hacktillsatsen under rinnande vatten. När delarna diskas i diskmaskinen se till att inte överdosera med diskmedel.

Livsmedel som har starka färger som till exempel morötter kan färga av sig på plastdelarna. För att undvika detta kan du gnida in dessa delar med vegetabilisk olja innan användning.

Med förbehåll för ändringar.

Denna produkt är anpassad till EMC-direktiven enligt Council Directive 89/336/EEC och Low Voltage Regulation (73/23 EEC).



Tuotteemme on suunniteltu täytämään korkeimmatkin laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset.  
Toivomme, että uudesta Braun-tuotteesta on Teille paljon hyötyä.

## Huom!

Lue kaikki ohjeet huolellisesti läpi ennen kuin käytät laitetta.

- Terät ovat erittäin terävät!
- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen kuin kokoat laitteen, irrotat osia tai puhdistat laitteen.
- Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.
- Älä pidä moottoriosaa (A) tai «ca»-teholeikkurin (I) yläosaa juoksevan veden alla tai upota niitä veteen.
- Braunin sähkölaitteet täytävävät vaadittavat turvallisuusstandardit. Verkkojohdon korjaus tai vaihdon saa suorittaa ainostaan valtuutettu Braun-huoltoliike. Virheellinen, epäpätevä korjaus voi aiheuttaa vahinkoa käyttäjälle.
- Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan varmista, että käytössäsi oleva verkkojännite on sama kuin laitteen.
- Laite on suunniteltu käsittelemään normaalaleja kotitalousmääriä.
- Sekoituskulho (E) ei ole mikroaltaouunin kestävä.

## Laitteen osat

- (A) Moottoriosa
- (B) Käyttökytkin
- (C) Vapaautuspainikkeet osien irrottamiseen
- (D) Terälliinen sekoitinvarsi
- (E) Sekoituskulho
- (F) Mittakulho, jossa ilmatiivis kanssi
- (G) Seinäteline
- (H) «hc»-teholeikkuri
- (I) «ca»-teholeikkuri

## Pikasekoittimen käyttö

Pikasekoitin sopii erinomaisesti dippi- ja muiden kastikkeiden sekä keittojen, majoneesin, vauvanruoien valmistukseen sekä juomien ja pirtelöiden sekoittamiseen.

1. Kiinnitä moottoriosa (A) sekoitinvarteen (D) niin, että se lukkiutuu paikoilleen.
2. Välttääksesi roiskimista, lata pikasekoitin sekoitusastiaan ja käynnistä laite vasta sitten.
3. Irrotaaksesi sekoitinvarren paina vapaautuspainikkeita (C) ja nosta sekoitinvarsi pois.

Voit käyttää pikasekointia sekoitus- tai mittakulhossa (E/F) tai missä tahansa muussa astiassa. Jos käytät pikasekointia suoraan kattilassa, ota kattila ensin pois lieدلتä välttääksesi pikasekoittimen ylikuumene- misen.

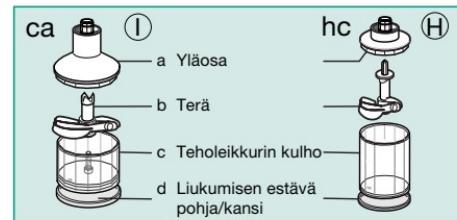
## Teholeikkurin käyttö

Teholeikkuri sopii erinomaisesti lihan, juuston, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden, manteleiden, luumujen jne. hienontamiseen. Paloittele liha, juusto, sipulit, valkosipuli, porkkanat ja chilippipurit ennen hienontamista teholeikkurissa (katso taulukko sivulla 3). Irrota myös

vihannesten varret ja kuori pähkinät ennen hienontamista.

## Huom:

Lihä: Ennen hienontamista varmista, että luut, jäänteet ja rustot on poistettu.  
Chilippipurit (veden kanssa): Käytä vain «hc»-teholeikkuria.  
Älä hienonna jääpaljoja tai erittäin kovia aineksia kuten muskottipähkinää, kahvipapuja, suklaata tai jyviä.



1. Irrota varovasti terän muovinen suojuus.
2. Varoitus: Terä (b) on erittäin terävä! Pidä siitä kiinni aina muovisesta varresta. Aseta terä teholeikkurin kulhon (c) keskiakselille, paina alas ja käänny 90° kunnes se lukkiutuu paikoilleen. Aseta aina teholeikkurin kulho (c) liukumisen estävälle pohjalle (d).
3. Lisää kulhoon käsiteltävät ainekset.
4. Laita yläosa (a) paikoilleen kulhon päälle.
5. Kiinnitä moottoriosa (A) teholeikkurin yläosaan (a) kunnes se lukkiutuu.
6. Paina käyttökytkintä (B). Käytön aikana pidä moottoriosasta kiinni toisella ja teholeikkurista toisella kädellä.
7. Käytön jälkeen irrota ensin moottoriosa (A).
8. Irrota sitten teholeikkurin yläosa (a).
9. Irrota terä (b) varovasti. (Jos tarpeen, kierrä terää hieman.)
10. Poista hienonnettua ruoka kulhosta. Voit käyttää liukuesteenä toimivaa pohjaa myös kulhon ilmatiivinä kantena.

## Puhdistus

Irrota sekoitinvarsi tai teholeikkuri moottoriosasta. Puhdistaa moottoriosa (A) ja «ca»-teholeikkurin yläosa (a) ainostaan pyyhkimällä kostealla liinalla. Kaikki muut osat voi pestää astianpesukoneessa. Erittäin suolaisen ruokien valmistukseen jälkeen sekoitinvarren ja teholeikkurin terät tulisi huuhdella välittömästi. Pestessäsi osia astianpesukoneessa vältä pesu- ja kalkinpoistoaineiden yliannostusta.

Käsitellessäsi värjääviä ruoka-aineita kuten porkkanaa laitteen muoviosat saattavat värjätyä. Pyyhi nämä osat ruokaöljyllä ennen varsinaista pesua.

Muutosoikeus pidätetään.

Tämä laite täyttää EU-direktiivin 89/336/EEC mukaiset EMC-vaatimukset ja pienjännitedirektiivin 73/23 EEC vaatimukset.



# Türkçe

Ürünlerimiz kalite, kullanım ve tasarımda en yüksek standartlara ulaşılabilme üzere tasarlanmıştır. Yeni Braun ürününüzden memnun kalacağınızı umarız.

## Dikkat

Cihazı kullanmaya başlamadan önce lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz.

- Bıçaklar çok keskindir!
- Cihazı monte ve demonte etmeden önce mutlaka fişini elektrik prizinden çekiniz.
- Cihazı çocukların erişebilecekleri yerlerden uzak tutunuz.
- Cihazınızın motor bölümünü (A) ve «ca» doğrayıcısının (I) üst kısmını akan suyun altında tutmayınız ve asla suyun içinde temizlemeyiniz.
- Braun elektrikli aletleri en uygun güvenlik standartlarına göre üretilmiştir. Elektrikli aletlerle ilgili her türlü onarım yetkili teknik servisler tarafından yapılmalıdır. Eksik veya kalitesiz olarak yapılan onarım kazalara ve kullanıcının yaralanmasına yol açabilir.
- Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce, şehir cereyan geriliminin cihazın altında yazılı olan voltaajla uygunluğunu kontrol ediniz.
- Cihaz ev kullanımı miktarlarına uygun olarak üretilmiştir.
- Çırpmak kabı (E) mikro dalga dayanıklı değildir.

## Tanımlamalar

- (A) Motor bölümü
- (B) Açma/kapama düğmesi
- (C) Ataçman çıkarma düğmeleri
- (D) Bıçaklı şaft
- (E) Çırpmak kabı
- (F) Kapaklı ölçüm kabı
- (G) Duvar askısı
- (H) «hc» doğrayıcı ataçmanı
- (I) «ca» doğrayıcı ataçmanı

## El blenderini çalışma

El blenderiniz çeşitli soslar, çorba, mayonez, bebek maması ve aynı zamanda milkshake hazırlamak için uyundur.

1. Motor bölümünü (A) bıçaklı şafta (D) oturtunuz ve iterek yerine yerleşmesini sağlayınız.
2. Sıçramayı önlemek için, blenderi kaba yerleştirdikten sonra çalışma düğmesine (B) basınız.
3. Ataçman çıkarma düğmelerine (C) basınız ve bıçaklı şaftı çekerek çıkarınız.

El blenderinizi kendi çırpmak/ölçme (E/F) kaplarının yanısına başka kaplarda da kullanabilirsiniz. El blenderini, yemek pişirme sırasında, doğrudan kabın içinde kullanmak istediğinizde, blenderin fazla ısınmasını önlemek için, önce kabı ocaktan kaldırınız.

## Doğrayıcı ataçmanının kullanımı

Doğrayıcı ataçmanı, et, peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, ceviz, fındık, badem ..vb doğramak için uyundur. Et, peynir, soğan, sarımsak, havuç ve baharatları doğramadan önce küçük parçalar halinde kesiniz (sayfa 3). Kabuk ve sapları ayıplayınız.

## N.B.:

Et doğramak: doğrama işlemeye başlamadan önce, tüm kemikleri, tendonları ve sinirleri ayıplayınız.

Baharat kıymak (su ile): sadece «hc» doğrayıcı ataçmanını kullanınız.

Doğrayıcınızı buz kalıpları, hindistan cevizi, kahve çekirdeği, çikolata ve tahıllar gibi çok sert yiyecekleri doğramak için kullanmayın.



1. Bıçağın (b) üzerindeki plastik koruyucu kaplamayı dikkatlice çıkarınız.
2. Uyarı: Bıçak (b) çok keskindir! Daima, üstündeki plastik kısımdan tutunuz. Bıçağı doğrayıcı kasesinin (c) ortasına yerleştiriniz, aşağı doğru bastırınız ve 90° çevirerek yerine oturtunuz. Doğrayıcı kasesini (c) daima kayganlığı önleyici taban (d) üzerine oturtunuz.
3. Doğranacak yiyeceği doğrayıcı kasesinin içine koyunuz.
4. Doğrayıcı kasesinin üst kısmını (a) kapatınız.
5. Motor bölümünü (A) doğrayıcının üst kısmına (a) yerleştiriniz yerine oturtunuz.
6. Doğrayıcıyı çalıştırmak için düğmeye (B) basınız. İşlem sırasında, motor bölümünü bir elinizle, doğrayıcıyı ise diğer elinizle tutunuz.
7. Önce motor bölümünü (A) çıkarınız.
8. Daha sonra üst kısmı (a) çıkarınız.
9. Bıçağı (b) dikkatlice çıkarınız. (Bıçağı, çıkarırken hafifçe döndürmeniz gerekebilir.)
10. Doğradığınız yiyeceği doğrayıcı kasesinden alınız. Kaymaz plastik taban aynı zamanda hava geçirmez bir kapak işlevini de görmektedir.

## Temizleme

Kullandıktan sonra, bıçaklı şaftı veya doğrayıcıyı çıkarınız. Motor bölümünü (A) ve «ca» doğrayıcısının üst kısmını (a) sadece nemli bir bezle siliniz. Diğer tüm parçalar bulaşık makinasında yıkabilir. Yine de, eğer çok tuzlu yiyecekler doğradıysanız, şaftın bıçaklarını ve doğrayıcıyı hemen yıkamalısınız. Ayrıca, bulaşık makinenize çok fazla deterjan koymamaya dikkat ediniz.

Havuç gibi renk bırakılan yiyecekleri doğrarken, cihazın plastik kısımlarının renkleri solabilir. Temizlemeden önce bu kısımları zeytinyağı ile siliniz.

Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

# Ελληνικά

Τα προϊόντα μας ξεχωρίζουν για την άφθαστη ποιότητα της κατασκευής τους, τη μοναδική λειτουργικότητα και το μοντέρνο σχεδιασμό τους. Είναι συνεπώς σίγουρο ότι θα απολαύσετε την χρήση του Minipimer.

## Προσοχή

**Μελετήστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή.**

- Τα μαχαίρια είναι πολύ κοφτερά!
- Πάντα θα πρέπει να αποσυνδέετε το Minipimer από την πρίζα, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε ένα εξάρτημά του. Αυτό ισχύει και για τον καθαρισμό του.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν το Minipimer.
- Το τμήμα του μοτέρ (A) και το άνω τμήμα του κόφτη «ca» (I) δεν πρέπει να βρέχονται, ή να μπαίνουν μέσα σε νερό.
- Όλες οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα ασφαλείας. Κάθε επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να διενεργείται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Ελλιπής επισκευή από αναρμόδια άτομα μπορεί να προκαλέσει μεγάλους κινδύνους για τον χρήστη.
- Πριν συνδέσετε την συσκευή στην πρίζα, ελέγχετε αν η τάση του δικτύου ανταποκρίνεται στην τάση που αναγράφεται στη βάση του Minipimer.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για επεξεργασία φυσιολογικής ποσότητας τροφίμων.
- Το μπολ (E) δεν πρέπει να τοποθετείται σε φούρνο μικροκυμάτων.

## Περιγραφή

- (A) Τμήμα μοτέρ
- (B) Διακόπτης λειτουργίας
- (C) Κουμπί απελευθέρωσης τμημάτων λειτουργίας
- (D) Στέλεχος με λεπίδα
- (E) Μπολ ανάμειξης
- (F) Μπολ μέτρησης με αεροστεγές καπάκι
- (G) Στήριγμα τοίχου
- (H) Κόφτης «hc»
- (I) Κόφτης «ca»

## Λειτουργία μίξερ χειρός

Το μίξερ χειρός είναι ιδανικό για την προετοιμασία σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας και παιδικού φαγητού όπως και για ανάμειξη ποτών και μίλκσέικ.

1. Προσαρμόστε το τμήμα του μοτέρ (A) στο στέλεχος με την λεπίδα (D) μέχρι να ασφαλίσεται και να ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο.
2. Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα, τοποθετήστε πρώτα το μίξερ στο μπολ και κατόπιν πατήστε το διακόπτη λειτουργίας (B).
3. Για να αποσυνδέσετε το τμήμα του μοτέρ, πατήστε το κουμπί (C) και αφαιρέστε το στέλεχος με την λεπίδα.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός τόσο με τα μπολ ανάμειξης / μέτρησης (E/F), όσο και με οποιοδήποτε άλλο δοχείο από τον εξοπλισμό σας. Αν η ανάμειξη γίνει απευθύναση σε κατσαρόλα, θα πρέπει να την απομακρύνετε πρώτα από την εστία για να προστατέψετε το μίξερ από υπερθέρμανση.

## Χρήση κόφτη

Ο κόφτης ψιλοκόβει τέλεια κρέας, τυρί, κρεμμύδια, μυρωδικά, σκόρδο, καρότα, καρύδια, αμύγδαλα, ξερά δαμάσκηνα, κλπ. Πριν χρησιμοποιήσετε τον κόφτη για κρέας, τυρί, κρεμμύδι, σκόρδο, καρότα, μπαχαρικά (βλ. πίνακα στην σελίδα 3), θα πρέπει να κόψετε την τροφή με μαχαίρι

σε κομμάτια και να αφαιρέσετε τα κοτσάνια όπως και τα τσόφλια από τους ξηρούς καρπούς.

## Υποδείξεις:

Βοδινό: Πριν την επεξεργασία του με τον κόφτη, πρέπει να αφαιρέσετε από το κρέας κόκαλα, τένοντες και χόνδρους.  
Μπαχαρικά (με νερό): Χρησιμοποιήστε μόνο τον κόφτη «hc». Ο κόφτης δεν είναι κατάλληλος για τον θρυμματισμό πάγου ή πολύ σκληρών τροφίμων, όπως περικάρπια ξηρών καρπών, κόκκοι καφέ, σοκολάτα και σκληροί σπόροι.



1. Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από το μαχαίρι (b).
2. Προσοχή: Το μαχαίρι (b) είναι πολύ κοφτερό! Θα πρέπει πάντα να το κρατάτε από το άνω πλαστικό τμήμα. Τοποθετείτε το μαχαίρι στο κέντρο του άξονα, μέσα στο μπολ του κόφτη (c), το πιέζετε προς τα κάτω και το περιστρέφετε κατά 90° μέχρι να ασφαλίσει. Βάζετε πάντα το μπολ (c) πάνω στην αντιολισθητική βάση (d).
3. Προσθέτετε στο μπολ την τροφή που θα ψιλοκόψετε.
4. Προσαρμόστε το άνω τμήμα (a) στο μπολ.
5. Τοποθετείτε το τμήμα του μοτέρ (A) στο άνω τμήμα (a) του κόφτη και το ασφαλίζετε.
6. Η συσκευή ενεργοποιείται με το διακόπτη λειτουργίας (B). Κατά την λειτουργία, πρέπει να κρατάτε με το ένα χέρι το τμήμα του μοτέρ και με το άλλο τον κόφτη.
7. Στο τέλος της λειτουργίας, αφαιρείτε πρώτα το τμήμα του μοτέρ (A).
8. Αφαιρείτε μετά το άνω τμήμα (a).
9. Αφαιρείτε προσεκτικά το μαχαίρι (b). (Μπορεί να χρειαστεί να το γυρίσετε ελαφρά.)
10. Κατόπιν βγάζετε την ψιλοκομένη τροφή από το μπολ του κόφτη. Η αντιολισθητική βάση λειτουργεί και σαν αεροστεγές καπάκι για το μπολ του κόφτη.

## Καθαρισμός

Μετά την χρήση, αφαιρείτε το στέλεχος με την λεπίδα ή τον κόφτη. Καθαρίζετε το τμήμα του μοτέρ (A) και το άνω τμήμα (a) του κόφτη «ca» μόνο με ένα νωπό πανί. Όλα τα υπόλοιπα τμήματα του Minipimer μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Αν έχετε ψιλοκόψει πολύ αλατισμένη τροφή, θα πρέπει να ξεπλύνετε αμέσως τις λεπίδες του στελέχους και τον κόφτη. Για το πλύσιμο των τμημάτων του Minipimer στο πλυντήριο πιάτων, αποφύγετε την υπερβολική ποσότητα απορρυπαντικού ή γυαλιστικού.

Κατά την επεξεργασία τροφών με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα), τα πλαστικά τμήματα της συσκευής μπορεί να αποχρωματιστούν. Πριν καθαρίσετε αυτά τα τμήματα με νερό, περάστε τα με φυτικό λάδι.

Το προϊόν υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Αυτό το προϊόν πληροί τις προδιαγραφές EMC, όπως έχουν οριστεί από την Οδηγία του Συμβουλίου 89/336/EEC και τους Κανονισμούς για Συσκευές Χαμηλής Τάσης (73/23 EEC).



# Русский

Наши изделия отвечают высочайшим стандартам в отношении качества, функциональных возможностей и дизайна. Мы надеемся, что Вы будете в полной мере удовлетворены работой Вашего нового электроприбора Braun.

## Внимание

Перед использованием электро-прибора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.

- Ножи прибора очень острые!
- Перед сборкой, разборкой и очисткой прибора **обязательно** отключайте его от сети.
- Храните прибор вне досягаемости детей.
- Не подставляйте под струю воды и не погружайте в воду моторную часть (A) и верхнюю крышку насадки для измельчения «са» (I).
- Электроприборы Braun отвечают всем применимым стандартам безопасности. Ремонт или замена шнура питания должны производиться только уполномоченным сервисным персоналом. Неправильно произведенные неквалифицированные ремонтные работы могут создать серьезную опасность для пользователей.
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на нижней части прибора.
- Прибор рассчитан на обработку обычных для домашнего хозяйства объемов продукции.
- Стакан (E) не пригоден для использования в микроволновой печи.

## Описание

- (A) Моторная часть
- (B) Выключатель
- (C) Кнопки для отсоединения рабочих частей
- (D) Вал с ножом
- (E) Смесительный стакан
- (F) Мерный стакан с герметичной крышкой
- (G) Настенный держатель
- (H) Насадка для измельчения «hc»
- (I) Насадка для измельчения «са»

## Использование блендера

Блендер идеально подходит для приготовления подлив, соусов, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания напитков и молочных коктейлей.

1. Вставьте моторную часть (A) в вал с ножом (D) до фиксации.
2. Во избежание разбрызгивания перед нажатием на выключатель (B) погрузите ручной миксер в соответствующую емкость.
3. Для отсоединения нажмите на кнопки (C) и снимите вал с ножом.

Вы можете смешивать продукты при помощи блендера как в смесительном стакане (E) или мерном стакане (F), так и в любой другой емкости. При смешивании продуктов непосредственно в кастрюле предварительно снимите кастрюлю с плиты, чтобы защитить блендер от перегрева.

## Использование насадки для измельчения

Насадка для измельчения идеально подходит для измельчения мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, фундука, миндаля, чернослива и других продуктов. Мясо, сыр, лук, чеснок,

морковь и чили предварительно нарежьте (см. таблицу на странице 3). Удалите черенки и очистите орехи.

## Примечание:

Говядина: перед измельчением необходимо удалить все кости, сухожилия и хрящи.

Перец чили (с водой): используйте только насадку для измельчения «hc».

Не измельчайте насадку лед или очень твердые продукты, такие как мускатный орех, кофейные зерна, шоколад и злаки.



1. Аккуратно снимите пластиковый чехол с ножевой вставки (b).
2. Внимание: ножевая вставка (b) очень остры! Держите ее только за верхнюю пластиковую часть. Поместите ножевую вставку на центральную ось чаши насадки для измельчения (c), опустите ее вниз и поверните на 90° до фиксации. Никогда не работайте без противоскользящего основания (d).
3. Поместите продукты в чашу насадки для измельчения.
4. Накройте чашу верхней крышкой (a).
5. Вставьте моторную часть (A) в верхнюю крышку (a) насадки для измельчения до фиксации.
6. Нажмите на выключатель (B) для включения насадки. В процессе измельчения одной рукой удерживайте моторную часть, а другой - насадку для измельчения.
7. В первую очередь отсоедините моторную часть (A).
8. Затем отсоедините верхнюю крышку (a).
9. Аккуратно выньте ножевую вставку (b). (Возможно, ножевую вставку придется немного повернуть.)
10. После этого выложите измельченные продукты из чаши насадки для измельчения. Противоскользящее основание чаши можно использовать также в качестве герметичной крышки этой чаши.

## Очищение прибора

После использования снимите вал с ножом или насадку для измельчения. Моторную часть (A) и верхнюю крышку насадки для измельчения «са» (a) разрешается очищать только с помощью влажной ткани. Все прочие детали можно мыть в посудомоечной машине. Однако, после обработки очень соленых продуктов необходимо сразу же сполоснуть ножи вала и насадку для измельчения. Кроме того, не следует использовать в посудомоечной машине слишком большие дозы моющего и декальцинирующего средства.

При обработке продуктов, обладающих красящими свойствами (например, моркови), пластиковые детали могут потерять цвет. Перед мойкой протрите эти детали растительным маслом.

Содержание может быть изменено без уведомления.

## Українська

Усі вироби нашої фірми розробляються та виготовляються у такий спосіб, щоб задовольнити вимогам найвищих стандартів якості, функціональності та дизайну. Ми сподіваємось, що ви отримаєте абсолютне задоволення від Вашого нового пристрою від фірми Braun.

### Увага

**Перед тим, як ви почнете користуватись цим пристроєм, ми просимо вас дуже уважно і повністю прочитати ці настанови з його експлуатації.**

- Леза ножів цього пристрою є дуже гострими!
- **Завжди** вимикайте пристрій з розетки перед тим, як збирати, розбирати та чистити його.
- Зберігайте цей пристрій у такому місці, де він буде недоступний для дітей.
- Не промивайте електромотор (A) та верхню частину подрібнювача «са» (I) під струменем води та не занурюйте їх у воду.
- Електричні пристрої фірми Braun задовольняють усім відповідним стандартам безпеки. Усі ремонтні роботи з електропристроїми мають виконуватись лише фахівцями, які уповноважені на виконання таких операцій. Якщо ремонтні роботи виконуватимуться некваліфікованим персоналом із порушенням правил техніки безпеки, це може привести до нещасних випадків або до травмування користувача.
- Перед тим, як під'єднати пристрій до електророзетки, перевіртеся у тому, що напруга у вашій електромережі відповідає тому значенню напруги, яке надруковано на нижній поверхні цього пристрою.
- Цей пристрій призначено для використання лише у домашніх умовах.
- Резервуар (E) не можна використовувати для приготування їжі у мікрохвильовій печі.

## Складові частини пристрою

- (A) Електромотор
- (B) Перемикач «ввімкнено / вимкнено»
- (C) Кнопки для звільнення робочих частин міксера від стопорів
- (D) Рукоятка з лезами
- (E) Резервуар для змішування
- (F) Вимірювальний резервуар з герметичною кришкою
- (G) Кронштейн для фіксації пристрою на стінці
- (H) Подрібнювач «hc»
- (I) Подрібнювач «са»

## Правила користування Вашим ручним міксером

Цей ручний міксер є ідеальним інструментом для приготування підливок, соусів, супів, майонезу та дитячого харчування а також для змішування напоїв та молочних коктейлів.

1. Вставте електромотор (A) до рукоятки з лезами (D) так, щоб він був надійно зафікований.
2. Для запобігання розбризкуванню інгредієнтів, вимикайте перемикач (B) лише після введення міксера до резервуара з продуктами.
3. Для звільнення рукоятки з лезами, натисніть кнопки для звільнення робочих частин (C) та витягніть рукоятку з лезами.

Міксер можна використовувати для виконання робочих операцій у змішувальному / вимірювальному резервуарах (E/F), а також у будь-яких інших резервуарах. При змішуванні безпосередньо у каструлі під час приготування їжі, слід спершу зняти її з вогню аби запобігти перегріванню міксера.

## Як користуватися Вашими пристроями для подрібнення продуктів

Пристрій для подрібнення продуктів ідеально пристосований для подрібнення м'яса, сиру, цибулі, спецій, часнику, моркви, грецьких горіхів, лісових та мигдалевих горіхів, чорносливу і т. ін. Спочатку слід розрізати на шматочки м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву, перець (дивись таблицю на стор. 3). Вийміть усі тверді частинки та шкаралупу горіхів.

### Увага:

**Яловичина:** перед подрібненням необхідно вийняти усі кістки, сухожилля, та хрящи.

**Грікий перець (з водою):** використовувати лише подрібнювач «hc».

**Не дозволяється** використовувати цей пристрій для подрібнення кубиків льоду та надзвичайно твердих харчових продуктів (горіхів у шкаралупі, кавових зерен, шоколаду та інших зерен).



1. Обережно зніміть пластикове покриття з ножа (b).
2. Попередження: Лезо ножа (b) дуже гостре! Завжди тримайте його за верхню пластикову частину. Для надійної фіксації ножа встановіть його на центральний штифт резервуару подрібнювача (c), натисніть на нього вниз та проверніть на 90°, доки він не зафіксується. Завжди розміщуйте резервуар подрібнювача на основі з нековзким подрібнювачем (d).
3. Покладіть харчові продукти у резервуар для подрібнення.
4. Накрійте резервуар для подрібнення верхньою частиною (a).
5. Вставте електромотор (A) у верхню частину (a) резервуара для подрібнення, доки він не зафіксується.
6. Ввімкніть перемикач (B) аби розпочати роботу. Під час роботи однією рукою тримайте електромотор, а іншою – резервуар для подрібнення.
7. Після завершення роботи, зніміть спочатку електромотор (A).
8. Зніміть потім кожух (a).
9. Обережно вийміть нож (b). (Можливо, його доведеться трохи повернути.)
10. Тепер перероблені продукти можна виймати з резервуару. Дно резервуару, що має покриття, яке запобігає ковзанню, є одночасно герметичною кришкою резервуару для подрібнення.

## Чищення пристрою

Після роботи вийміть рукоятку з лезами або подрібнювач. Чищення електромотору (A) та верхньої частини подрібнювача «са» (a) можна виконувати лише за допомогою зволоженої тканини. Усі інші частини можна мити у посудомийній машині. Крім того, після роботи з дуже соленою їжею леза рукоятки та подрібнювач слід негайно обмити водою. При цьому потрібно бути дуже уважними, аби не допустити у посудомийній машині передозування миючих засобів та засобів для пом'якшення води. При роботі з кольоровими продуктами (наприклад, з моркою) пластикові частини пристрою можуть змінити колір. серед чищенням їх необхідно протерти олією.

Фірма залишає за собою право на внесення змін до цієї інструкції без додаткових попереядень.

## التنظيف

بعد الاستخدام ازتع العمود مع الشفرة والمفرمة وقم بتنظيف جزء المحرك (A) والجزء العلوي من المفرمة «ca» فقط بقطعة قماش رطبة. أما الأجزاء الأخرى يتم تنظيفها في غسالة الأطباق ومع ذلك يجب بعد اعداد اطعمة مالحة جداً ان تشطف شفرات العمود والمفرمة مباشرة بعد الانتهاء من العمل. كن حريصاً ايضًاً بعد استخدام كميات كبيرة من المنظفات أو مزيلات الكلس في غسالة الأطباق.

عند اعداد اطعمة ذات اللوان قوية (مثل الجزر) قد تلاحظ هتان في لون الأجزاء البلاستيكية لذلك امسح تلك الأجزاء بزيت نباتي قبل التنظيف.

هذه المعلومات عرضة للتغير بدون اشعار.

إن منتجاتنا مصممة هندسياً لتناسب أعلى معايير الجودة والأداء الوظيفي والتصميم المثالي لذا نأمل استمتعك بمنتجك الجديد من براون.

احترس

نرجو قراءة تعليمات الاستخدام بحرص وبصورة شاملة قبل استخدامك للجهاز.

• الشفرات حادة جداً.

• دائمًا ازعج فيش الكهرباء من المقبس قبل تجميع الجهاز أو تفكيكه وتنظيفه.

• احفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.

• لا تعرض جزء المحرك (Ⓐ) ولا الجزء العلوي من المفرمة «ca» (①) لمياه جارية ولا تغمسيما في الماء.

• تقي أجهزة براون الكهربائية بمعايير السلامة المطبقة. يجب فقط أن تم الاصلاحات أو استبدال الأجزاء الأساسية من التوصيات الكهربائية من قبل أفراد خدمة مصرح لهم حيث أن أعمال كهذه إذا تم من قبل أفراد غير مؤهلين قد تعرّض المستخدم للخطر.

• قيل توصيل الجهاز إلى مقبس الكهرباء تأكد من أن الفلطية في منزلك مطابقة لفلطية الموجة في قاعدة الجهاز.

• الجهاز مصمم لمعالجة كييات منزليّة قياسية (للاستخدام المنزلي).

• الكوب (Ⓑ) الرجاحي الكبير يتتأثر بحرارة أفران الميكرويف.

## الوصف

(Ⓐ) جزء المحرك

(Ⓑ) مفتاح التشغيل/الإيقاف

(Ⓒ) ازرار تفكيك الأجزاء العاملة

(Ⓓ) العمود مع الشفرة

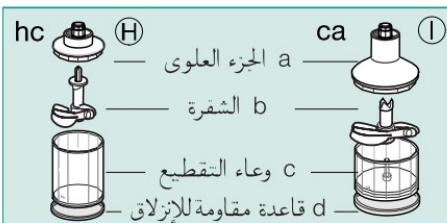
(Ⓔ) كوب الخلط

(Ⓕ) كوب القياس مع غطاء محكم الإغلاق

(Ⓖ) مشيت تركيب جداري

«hc» (Ⓗ) مفرمة

«ca» (Ⓘ) مفرمة



١ - ازعج بحرص الغطاء البلاستيكي من الشفرة (Ⓑ).

٢ - احترس : الشفرة (b) حادة جداً وتأكد دائمًا من الإمساك بها من الجزء البلاستيكي العلوي. ضع الشفرة على المسamar الوسطي من صينية المفرمة (c) واضغطها إلى أسفل ودورها حتى ٩٠ درجة حتى تثبت في مكانها.

٣ - ضع الطعام في صينية المفرمة.

٤ - ضع الجزء العلوي (a) على صينية المفرمة.

٥ - ادخل جزء المحرك (Ⓐ) في الجزء العلوي (a) من المفرمة ودوره حتى يثبت في مكانه.

٦ - اضغط المفتاح (Ⓑ) لتشغيل المفرمة. اثناء اعداد الاطعمة امسك جزء المحرك بيد واحدة والمفرمة باليد الأخرى.

٧ - اولاً ازعج جزء المحرك (Ⓐ).

٨ - بعد ذلك الجزء العلوي (a).

٩ - ازعج بحرص الشفرة (b) وقد تحتاج لتدوير الشفرة قليلاً.

١٠ - بعد ذلك اخرج الطعام المعالج في صينية المفرمة. تعمل أيضًا القاعدة المصممة لتفادى الانزلاق كقطاء محكم الإغلاق لصينية المفرمة.

## كيف تشغّل خلاطك اليدوي

هذا الخلاط ملائم جداً لإعداد للسوائل الكثيفة والسلطات، الشوربة، الملايونيز وذاء الرصع إضافة لخلط المشروبات وخلط الحليب.

١ - أدخل جزء المحرك (Ⓐ) إلى داخل العمود مع الشفرة (Ⓓ) حتى يثبت في مكانه.

٢ - لتجنب التناحر، ادخل الخلط اليدوي أولاً إلى داخل الوعاء، واضغط بعد ذلك فقط مفتاح (Ⓑ).